



MANUEL D'UTILISATION
Barbecue à gaz pour utilisation en extérieur

FR

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de haute qualité Electrolux, nous sommes certains qu'il saura pleinement vous satisfaire. L'objectif d'Electrolux consiste à proposer des produits de qualité conçus pour rendre votre vie plus confortable. Nous vous invitons à consacrer quelques minutes de votre temps à la consultation du présent mode d'emploi, de façon à profiter de tous les avantages offerts par votre appareil. Ce produit saura vous offrir un rendement maximal conjointement à une très grande facilité d'utilisation.

Les symboles suivants figurent dans le présent manuel:



Informations importantes pour votre sécurité personnelle et pour éviter la détérioration de l'appareil.



Informations générales et suggestions d'utilisation.



Informations pour la protection de l'environnement.



Cet appareil est conforme aux directives suivantes:

- Low Voltage Dir. 73/23/EEC.
- Gas Dir. 90/396/EEC.
- EMC Dir. 89/336/EEC.
- CE Marking Dir. 93/68/EEC.



SQS-COC-100159

FSC Trademark © 1996 Forest Stewardship Council A.C

Sécurité générale	A
Sécurité gaz	A
Utilisation correcte	B
Élimination écologique	B
Dimensions	1
Exemples d'utilisation	1
Opérations préliminaires	2
Branchement à la bouteille de gaz (catégorie II2H3+)	2
Tableaux des caractéristiques	3
Présence de fuites de gaz	3
Notes générales de branchement gaz	3
Description du barbecue	4
Le panneau de commandes	4
Bouton de commande brûleur	4
Description des symboles	4
Couvercle	5
Plan de travail	5
Instructions de montage	5
Chariot porte bouteille à roulettes	6
Montage et utilisation des roulettes	6
Réglage du battant	6
Réglage en hauteur du tiroir	6
Poche porte-outils	7
Bâche de protection	7
Panier amovible	7
Montage kit carreaux céramiques	8
	8
Positionnement des composants internes	8
Correct positionnement des grilles et des plaques	9
Allumage des brûleurs	10
Broche	10
Suggestions de cuisson	11
Viande et poisson	11
Légumes	11
Casseroles et poêles	11
Indications de cuisson en bref	11
Schéma d'utilisation des brûleurs	11
Nettoyage du barbecue	12
Acier inox	12
Les grilles et les plaques en fonte émaillées	12
Nettoyage du tek	12
Brûleurs	12
Démontage des brûleurs	12
Lèche-frite	13

Cet appareil est destiné à une utilisation exclusivement domestique et en plein air.

La destination à un usage professionnel, ou toute autre utilisation autre que l'utilisation spécifiée, entraîne l'annulation immédiate de la garantie.

L'appareil répond aux critères de conformité aux normes CE en vigueur.



Le présent manuel fait partie intégrante du produit acheté. Il faut le conserver pendant tout son cycle de vie. Avant d'utiliser le produit, nous conseillons une lecture attentive du présent manuel et de toutes les indications qui y figurent. Les présentes instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture. L'installation devra être effectuée par du personnel qualifiée et dans le respect des normes en vigueur.

Le manuel est subdivisé en quatre parties:

Avertissements

Consignes d'utilisation générales concernant la sécurité des opérateurs et l'utilisation correcte de l'appareil.

Installation

Instructions destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle de l'appareil.

Utilisation

Description des commandes, allumage de l'appareil, montage des accessoires et conseils de cuisson.

Nettoyage et maintenance

Les modalités de nettoyage les plus opportunes et les conseils utiles pour assurer le rendement et la qualité esthétique dans le temps.

Sécurité générale



- Ne jamais laisser les résidus de l'emballage sans surveillance dans l'espace domestique.
- Trier les différents matériaux de rebut provenant de l'emballage et les remettre au centre de tri sélectif le plus proche.
- La plaque signalétique, avec les caractéristiques techniques, le numéro de série, est positionnée à l'intérieur du logement bouteille. La plaque ne doit jamais être enlevée.
- Les opérations d'installation et d'assistance doivent être effectuées par du personnel qualifié dans le respect des normes en vigueur.
- Avant de mettre l'appareil en fonction, il est indispensable d'enlever les films de protection qui le revêtent à l'intérieur et à l'extérieur.
- Immédiatement après l'installation, effectuer un bref contrôle de l'appareil en suivant le mode d'emploi; en cas de non fonctionnement, contacter le centre d'assistance technique le plus proche. Ne jamais essayer de réparer l'appareil.
- Il est conseillé d'utiliser des gants de protection pendant la manipulation des composants particulièrement chauds.
- Les parties accessibles peuvent atteindre des températures élevées. Garder hors de portée des enfants.

Sécurité gaz



- En cas d'odeur de gaz: éteindre les flammes des brûleurs; fermer la valve sur la bouteille GPL ou le robinet d'interception du gaz de ville. Si l'odeur persiste, contacter le centre d'assistance agréé.
- Ne jamais utiliser de flammes pour rechercher d'éventuelles fuites de gaz.
- Le branchement au tube de gaz devra être effectué selon les règles de l'art, ainsi que conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité en amont du branchement du gaz.
- Cet appareil n'est pas doté de valves de sécurité gaz. Ne pas le laisser sans surveillance pendant le fonctionnement. En cas d'extinction accidentelle des flammes, amener immédiatement les boutons en position OFF et attendre quelques minutes avant de tenter un nouvel allumage.
- Le barbecue peut être utilisé uniquement en plein air, en présence d'aération naturelle, loin de zones stagnantes, où les fuites éventuelles de gaz et les produits de combustion peuvent se dissiper rapidement avec le vent et avec la convection naturelle de l'air.
- Ne pas utiliser le barbecue dans des endroits fermés, dans un camping-car ou autre installation mobile.
- Ne jamais utiliser cet appareil de cuisson pour le chauffage de pièces.
- Ne jamais poser d'objets inflammables sur l'appareil: en cas d'allumage accidentel, cela pourrait déclencher un incendie.
- Cet appareil est prévu pour l'utilisation de gaz GPL vendu dans des bouteilles dans les centres autorisés. S'il devait être nécessaire d'utiliser un autre type de gaz (gaz de ville), s'adresser au centre d'assistance agréé le plus proche.
- Une bouteille de gaz vide doit être manipulée toujours avec prudence dans le respect des normes de sécurité fournies avec le mode d'emploi. Ne jamais utiliser de bouteilles de gaz présentant des marques de choc ou des zones rouillées.
- Ne pas conserver les bouteilles de rechange à proximité du barbecue.
- Ne jamais débrancher la bouteille du barbecue pendant que celui-ci est en fonction et, en règle générale, s'éloigner toujours de l'appareil pour toute opération relative à la bouteille.
- Pour les branchements à la bouteille, utiliser uniquement les raccords et les régulateurs fournis avec l'appareil.
- Après une période d'utilisation, avant de remettre l'appareil en fonction, vérifier l'étanchéité du branchement du gaz (voir le paragraphe "Présence de fuites de gaz" page 3) et s'assurer que les orifices de sortie du gaz ne sont pas obstrués par de la poussière ou autre (voir le paragraphe "Brûleurs" page 12).

Utilisation correcte



- L'appareil est destiné à l'utilisation par des personnes adultes. Ne pas permettre aux enfants de s'approcher ou d'en faire un objet de jeu.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Les casseroles ou les conteneurs à utiliser sur les grilles devront avoir le fond parfaitement lisse et régulier.
- Ne jamais utiliser de récipients dépassant le périmètre externe du plan.
- Allumer les brûleurs seulement quand le couvercle est soulevé.
- Lors de la première utilisation du barbecue, il faut faire fonctionner les brûleurs à vide pendant 10 minutes (avec le couvercle soulevé), en vue de brûler tous les résidus et les huiles de fabrication.
- Toujours soulever le couvercle avant d'allumer le barbecue. Ne fermer le couvercle que lorsque le barbecue est complètement froid.
- Le barbecue surchauffe pendant l'utilisation. Pour éviter tout risque de brûlure, il est conseillé de porter des gants thermiques. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
- À l'issue de chaque utilisation, s'assurer toujours que les boutons de commande sont en position OFF.
- En cas de mauvais temps, ne pas utiliser le barbecue. Les contacts éventuels avec l'eau pourraient endommager gravement l'appareil et compromettre la sécurité.
- Ne pas obstruer les ouvertures, les fentes d'aération et de dissipation de la chaleur de l'appareil.
- Pour éviter la combustion des résidus de cuissons précédentes, avant toute utilisation, nettoyer la lèchefrite, le compartiment des brûleurs et les brûleurs.
- Éviter l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants sur les surfaces externes. Utiliser des produits normaux non abrasifs en se servant, le cas échéant, d'ustensiles en bois ou en matière plastique. Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs sous pression sur le barbecue, la puissance du jet d'eau pourrait compromettre l'esthétique et la sécurité.
- Si on prévoit de ne pas utiliser le barbecue pour une longue période, on recommande de faire un nettoyage soigné de l'appareil, voir le chapitre "Nettoyage du barbecue" à la page 12; de le protéger avec son couverture externe et le ranger dans un endroit bien abrité.

Élimination écologique



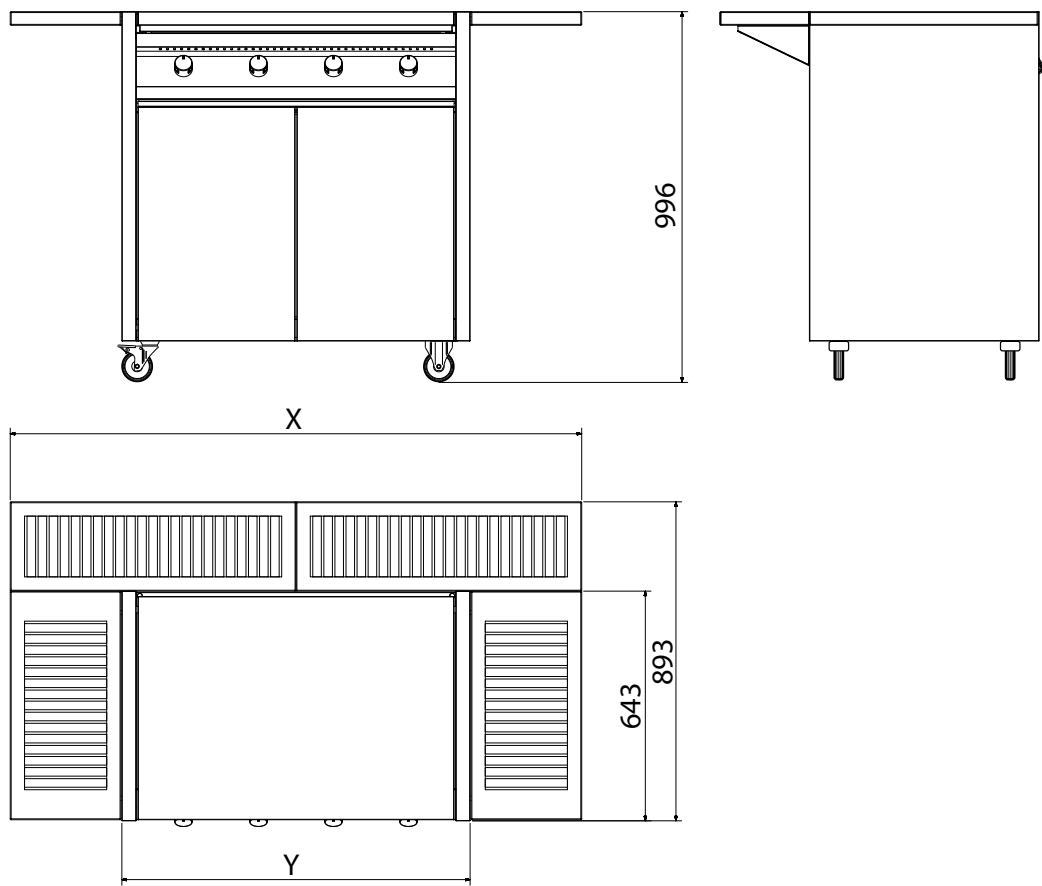
- Pour l'emballage des produits sont utilisés des matériaux non polluants, compatibles avec l'environnement et recyclables. Procéder à une élimination correcte de l'emballage dans les centres de collecte, de recyclage et d'élimination.



Le fabricant décline toute responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées, ainsi que pour les dommages corporels ou matériels dus au non respect des consignes ci-dessus, ou à la transformation, même partielle, de l'appareil et à l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Dimensions

Version avec chariot et plans latéraux



MODELLE	N. BRULEURS	X	Y
I9C-4	4	1600	975
I7C-2	2	1300	850

Exemples d'utilisation

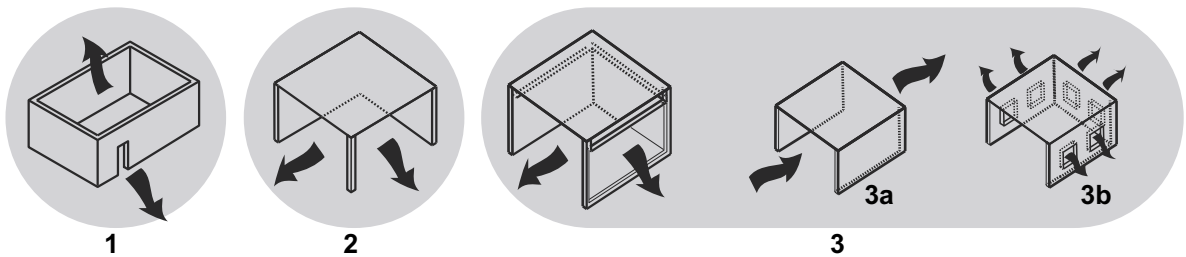
La zone de positionnement en extérieur doit avoir les caractéristiques suivantes:

1. il peut y avoir des murs de tous les côtés, mais il faut au moins une ouverture permanente et aucune couverture du plafond;
2. il est permis une couverture du plafond mais avec pas plus de deux murs latéraux;
3. il est permis une fermeture partielle comprenant une

couverture du plafond mais avec pas plus de deux murs et avec les contraintes suivantes;

- a) Au moins 25% de la surface totale des murs seront complètement ouverts.
- b) Au moins 30% de la surface restante seront ouverts et non délimités.

En cas d'installation sur un balcon ou une terrasse, 20% du total de la surface des murs doivent être ouverts.



Opérations préliminaires



Le barbecue a été conçu et fabriqué pour la cuisson et le réchauffement d'aliments dans des lieux ouverts. Cet appareil n'est pas prévu pour l'utilisation professionnelle ou dans des endroits fermés.



Avant d'installer et d'utiliser le barbecue, il est conseillé de nettoyer les parties internes pour enlever les résidus éventuels de fabrication. Pour plus d'informations sur le nettoyage, voir le chapitre "Nettoyage du barbecue", page 12.

Choisir soigneusement le lieu où sera installé le barbecue:

1. il ne doit pas être trop poussiéreux: sur le long terme, la poussière pourrait obturer les brûleurs et rendre dangereuse l'utilisation du barbecue;
2. il ne doit pas être trop exposé au vent: pendant l'utilisation, un vent trop fort pourrait compromettre le bon fonctionnement du barbecue ou provoquer des extinctions accidentelles des brûleurs;
3. placer le barbecue dans une zone en assurant la complète stabilité;
4. loin de matériaux inflammables.



Avant d'utiliser l'appareil, enlever les protections en plastique sur le panneau de commande et sur les parties en acier inox.

Branchement à la bouteille de gaz (catégorie II2H3+)



L'appareil est déjà réglé pour le fonctionnement au GPL (G30/31 au 28-30/37mbar). Il faut brancher le tuyau en caoutchouc au moyen des joints et des colliers fournis, de la façon décrite ci-après.

- Enlever le panneau arrière inférieur "F" en le soulevant et en le tirant vers soi.
- Enlever le panneau arrière supérieur "G" en le soulevant et en le tirant vers soi.
- Se procurer un tube gaz de 800 mm de longueur. Selon le type de tube, il pourrait être nécessaire de monter un embout "H" sur l'extrémité de la rampe "E".
- Brancher l'extrémité "A" du tube gaz directement à la rampe "E" ou à l'embout "H".
- Brancher l'extrémité "I" du tube gaz au détendeur de pression "C".
- Brancher le détendeur de pression "C" au raccord "B" de la bouteille.
- Si la bouteille est logée dans le chariot, faire passer le tube gaz par l'orifice "D" (pré-coupe), puis procéder au branchement.
- Une fois les opérations terminées, remonter les panneaux arrière "F" et "G" en les approchant du cadre du barbecue et en les poussant vers le bas (remonter d'abord le panneau supérieur "G" puis le panneau inférieur "F").

Dans les points du dessin identifiés par le symbole  pourrait falloir interposer un collier métallique.



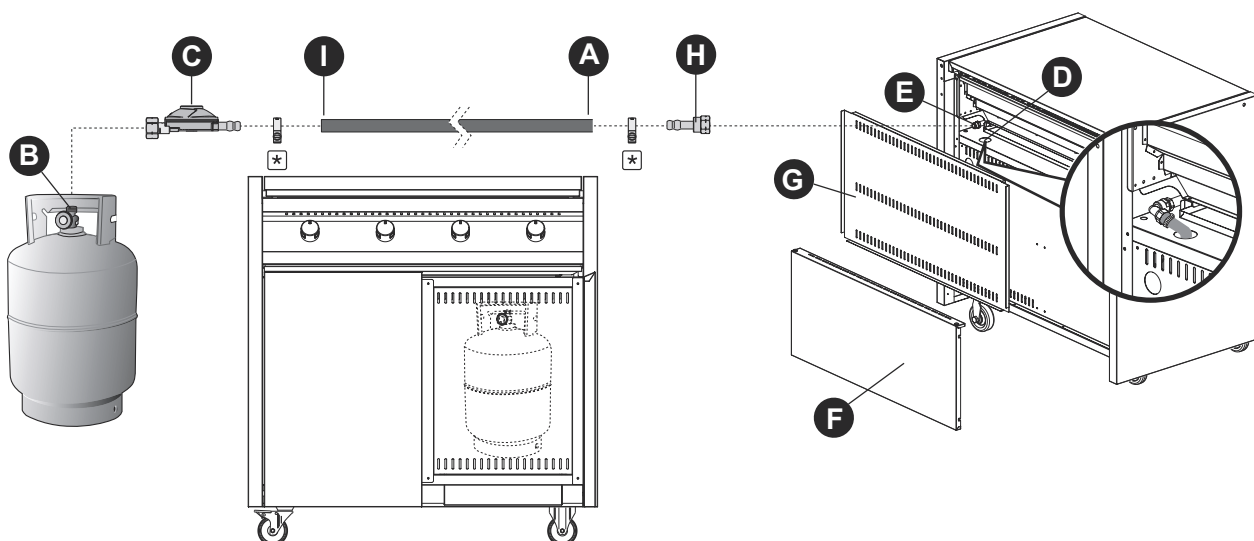
Au terme du branchement, veiller à ce que le tube en caoutchouc ne reste pas écrasé, suspendu ou n'empêche pas l'ouverture du couvercle.

Pour le fonctionnement au gaz de ville (G20 au 20 mbar), contacter le Centre d'Assistance Agréé le plus proche.

Pour le montage ou le remplacement du tube en caoutchouc, il est nécessaire de faire référence aux normes en vigueur. Le tube présente un estampillage qui indique la date d'expiration. Le remplacer ponctuellement.

Si la bouteille est dépourvue de valve de fermeture, il faudra prévoir un robinet d'interception. Le robinet devra être facilement accessible.

Ne pas boucher les ouvertures d'aération du compartiment bouteille. Le changement de la bouteille de gaz doit se faire à l'écart de toute source d'allumage.



Tableaux des caractéristiques

BRULEURS		GRILLE
Puissance nominale	kW	6.20
Puissance réduite	kW	2.20

CONSUMMATION		
G20 20mbar	m ³ /h	0.590
G30 28..30mbar	g/h	450.82

DIAMETRE DES GICLEURS			
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	127
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	110
G20 20mbar		n°	190
G25 25mbar		n°	200
G25 20mbar		n°	220

DIAMETRE DU BY-PASS			
G30 28..30mbar	G31 37mbar	n°	Reg.
G30 50mbar	G31 50mbar	n°	Reg.
G20 20mbar		mm	Reg.
G25 25mbar		mm	Reg.
G25 20mbar		mm	Reg.

Présence de fuites de gaz

Cette opération doit être effectuée immédiatement après le branchement du gaz et chaque fois que l'appareil est rebranché après une période d'inutilisation.

Une fois branché le tuyau en caoutchouc à l'alimentation gaz, effectuer les opérations suivantes:

1. Ouvrir la valve gaz située sur la bouteille GPL (ou bien tourner le robinet d'interception pour l'alimentation au gaz de ville).



Ne pas encore allumer les brûleurs.

2. La pression du gaz étant présente dans le tuyau, rechercher les fuites éventuelles en appliquant une solution savonneuse à base d'eau sur les raccords gaz. En présence de fuites éventuelles, il se formera des bulles au niveau de la fuite de gaz.

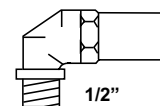


Ne pas utiliser de flammes libres pour la recherche de fuites.

3. Fermer la valve de gaz de la bouteille (ou le robinet d'interception du gaz de ville), éliminer la fuite de gaz et répéter le test de la façon décrite aux points 1 et 2.

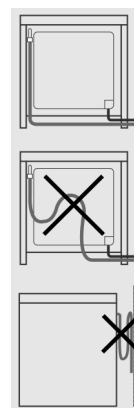
Notes générales de branchement gaz

Il est recommandé de contrôler que l'appareil est adapté au type de gaz distribué. Le branchement au tuyau du gaz doit être effectué dans les règles de l'art, conformément aux normes en vigueur qui prescrivent l'installation d'un robinet de sécurité situé à l'extrémité du tuyau. Le tuyau de branchement au gaz 1/2" fileté est situé à l'arrière de l'appareil à droite.



En utilisant les tubes flexibles en caoutchouc d'une longueur max. 1500 mm:

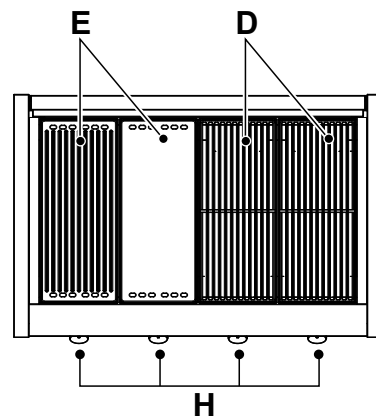
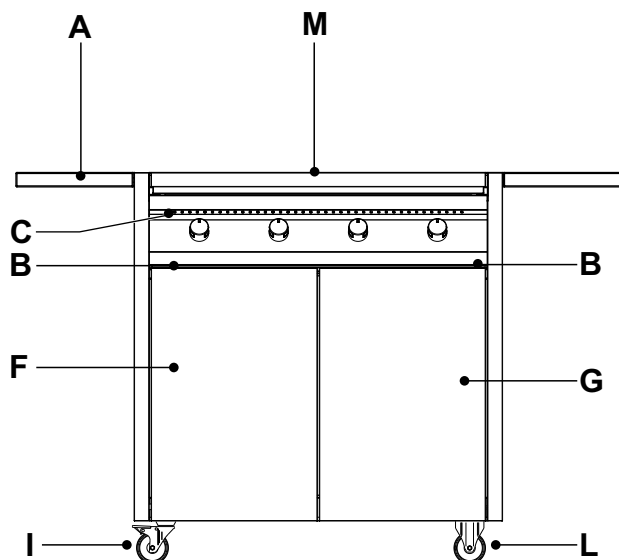
- éviter tout étranglement ou écrasement du tube;
- ils ne doivent pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion;
- éviter les contacts avec des objets tranchants, arêtes vives etc...
- ne pas les mettre en contact avec des parties qui peuvent atteindre des températures supérieures à 70°C;
- faire en sorte qu'ils puissent être inspectés sur tout le parcours.



Description du barbecue

- A Plan de travail latéral
- B Lèchefrite
- C Ouvertures d'élimination chaleur
- D Grilles en fonte émaillée
- E Plaques

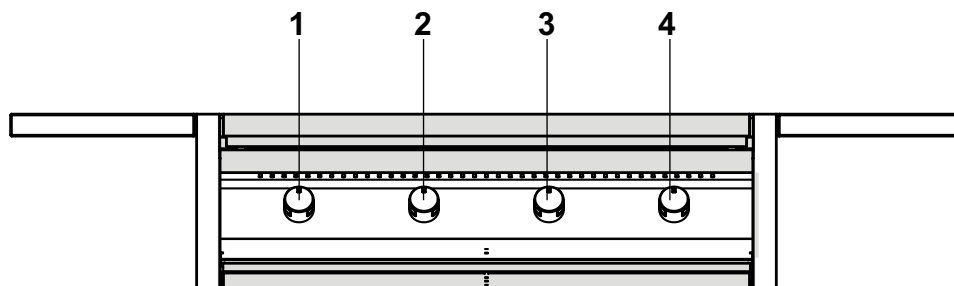
- F Tiroir amovible
- G Porte du logement bouteille
- H Boutons de commande
- I Roulette avec frein
- L Roulette sans frein
- M Couverture



Le panneau de commandes

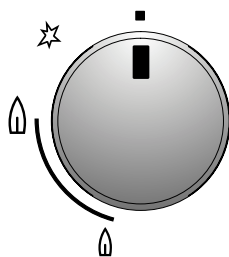
Tous les commandes et les contrôles du barbecue sont réunis sur le panneau en façade.

- 1 Bouton de commande brûleur gauche
- 2 Bouton de commande brûleur central gauche
- 3 Bouton de commande brûleur central droit
- 4 Bouton de commande brûleur droit



Bouton de commande brûleur

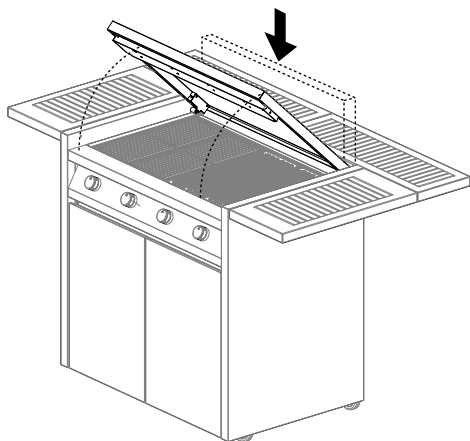
Pour l'allumage du brûleur, voir le paragraphe "Allumage des brûleurs" page 10.



Description des symboles

- ☆ Allumage piézoélectrique
- 🔥 Flamme maximum
- 🔥 Flamme minimum
- Brûleur éteint

Couvercle



Toujours soulever le couvercle avant d'allumer le barbecue. Ne fermer le couvercle que lorsque le barbecue est complètement froid.

Pendant la cuisson, le couvercle atteint une température élevée.

Pour éviter d'endommager le couvercle et les éléments en bois:

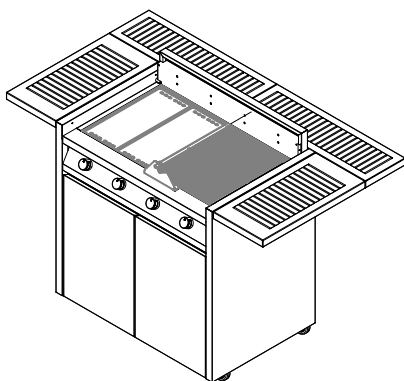
Ouverture:

- soulever le couvercle et le faire coulisser vers la partie arrière; ne le relâcher que lorsqu'il est en position vertical et appuyé sur les entretoises en caoutchouc sur la partie arrière inférieure.

Fermeture:

- soulever le couvercle en le tirant vers l'avant; le fermer complètement uniquement lorsqu'il ne coulisse plus.

Plan de travail



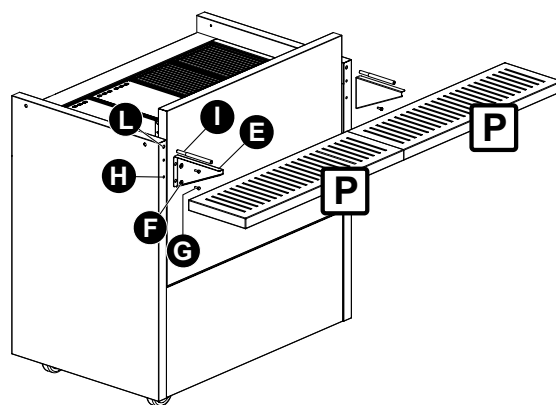
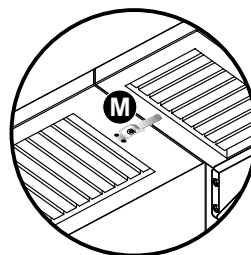
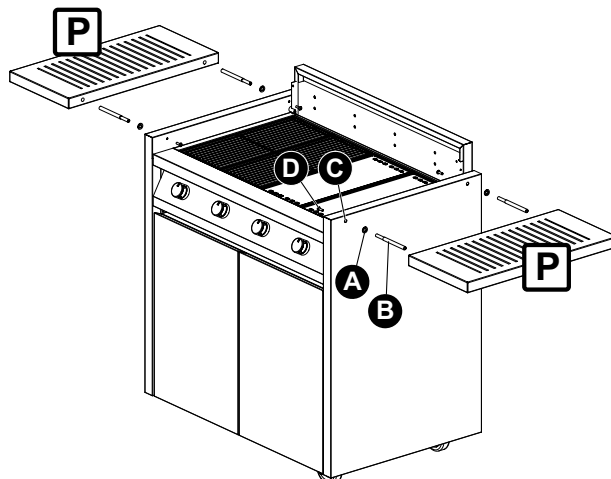
En TEAK avec fonction de zone de travail. Il est fixé à la structure du barbecue.



Plan de travail est conçu pour supporter une charge maximum de 10 kg.

Instructions de montage

1. Insérer les rondelles "A" dans les pivots "B".
2. Insérer les pivots "B" dans les orifices "C".
3. Visser les vis "D" aux pivots "B".
4. Fixer les supports "E", avec les rondelles "F" et les vis "G", sur les pivots filetés "H".
5. Insérer les pivots "I" dans les orifices "L".
6. Insérer les éléments "P" dans les pivots correspondants.
7. Fixer les éléments latéraux aux éléments arrière au moyen des crochets "M" prévus à cet effet présents dans la partie inférieure.



Chariot porte bouteille à roulettes

En acier inox 18/10. Doté de deux roulettes fixes et de deux roulettes pivotantes à frein. Il a la fonction de logement porte bouteille mais, selon la largeur, il peut être complété par des tiroirs ou des compartiments supplémentaires.

Sous le plan d'appui du chariot peuvent être logés des bouteilles pas plus hautes que 50 cm (compris le régulateur de pression monté). Il est conseillé que la sortie du régulateur de pression soit montée en position horizontale.



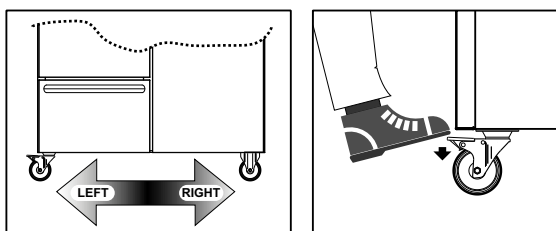
Les tiroirs ont une capacité dynamique de 25 kg.



Ne pas garder à l'intérieur du tiroir du logement bouteille des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autres.

Montage et utilisation des roulettes

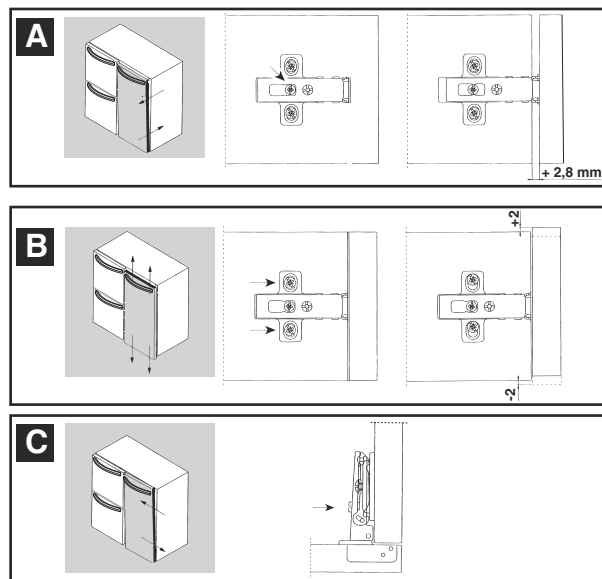
Les roulettes dotées de frein doivent être montées à gauche de l'appareil, les roulettes sans frein à droite. Pour freiner le barbecue, il suffit d'exercer une pression avec un pied sur le levier à déclic de la façon indiquée dans la figure. Pour débloquer le frein, relâcher le levier en le ramenant en position de repos.



Ne pas utiliser le chariot sans les roues prévues à cet effet correctement vissées.

Réglage du battant

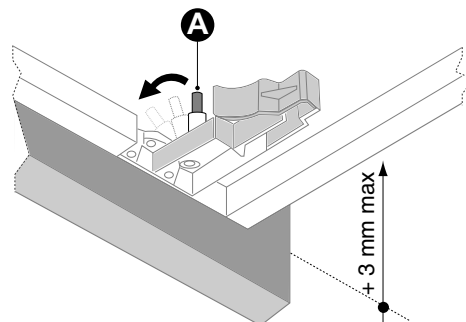
Il est possible de régler le gond du battant en agissant sur les vis de réglage indiquées par les flèches dans le schéma ci-contre.



Le réglage du battant doit être effectué au terme de l'installation.

Réglage en hauteur du tiroir

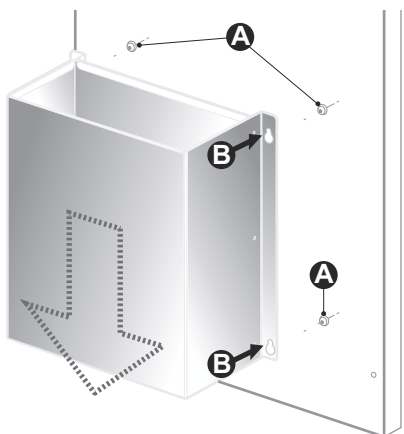
Sur le côté inférieur du tiroir, aux extrémités droite et gauche, se trouvent les "clips" de réglage de la hauteur.



- En tournant le levier "A" l'on obtient le rehaussement du tiroir de 3 mm.

Poche porte-outils

La poche porte-outils est un châssis en acier permettant de loger des objets et des outils à l'intérieur du compartiment bouteille.



Pour le montage, procéder comme suit:

- ouvrir la porte du compartiment bouteille;
- approcher le châssis au niveau des 4 axes "A" de fixation déjà présents sur la contre-porte;
- pousser le châssis vers le bas jusqu'à obtenir l'insertion dans les fentes "B".

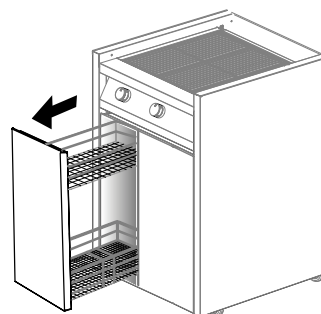
Pour démonter le châssis, le soulever vers le haut puis le sortir.

Bâche de protection

En matière plastique PVC imperméable, pour couvrir et loger à l'extérieur le barbecue dans la version sur chariot. Pour le nettoyage, utiliser de l'eau et du savon neutre.

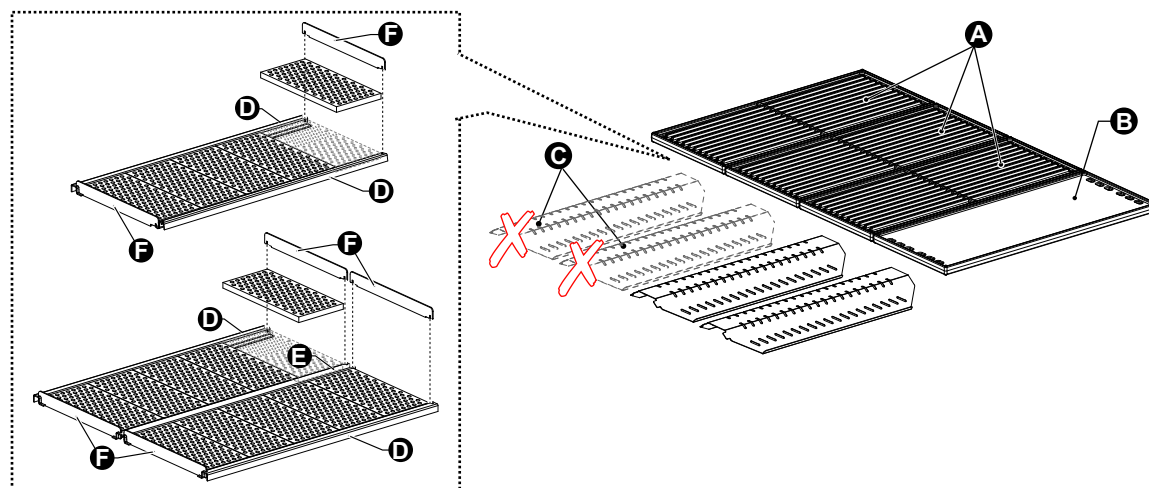
Panier amovible

La version 70 cm est dotée d'un panier amovible.



Le panier complètement ouvert peut supporter une charge maximale de 15 Kg. Pour éviter toute détérioration, ne pas dépasser la limite de charge suggérée.

Montage kit carreaux céramiques

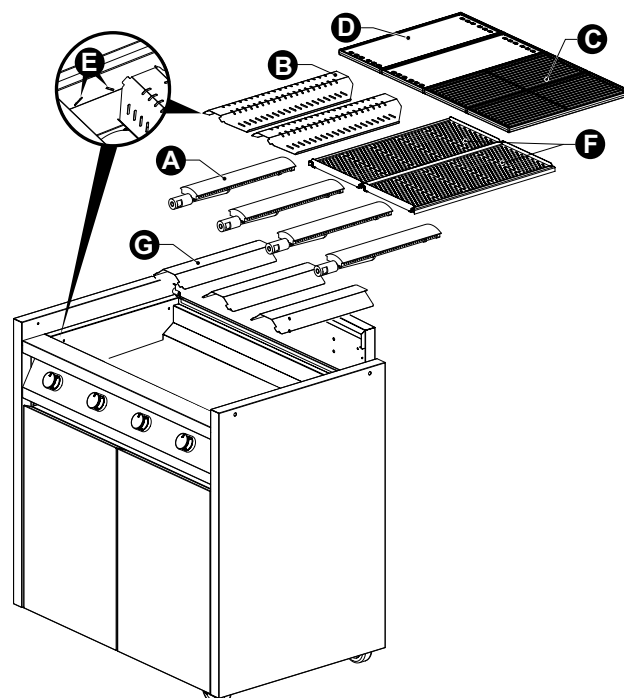


1. Enlever les grilles percées "A", les plaques "B" et le diffuseur "C" (un par kit à installer).
2. Placer les deux supports latéraux "D" et le support central "E" (uniquement pour double kit) dans la chambre de combustion.
3. Placer les traverses "F" dans les fentes prévues dans les supports "D" et "E".
4. Poser les carreaux sur le châssis dans le sens indiqué dans la figure.
5. Remettre en place les grilles percées "A" et les plaques "B".

Positionnement des composants internes

Avant de commencer une cuisson, vérifier le positionnement correct des brûleurs, diffuseurs, déflecteurs, grilles et plaques.

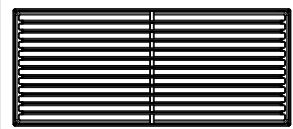
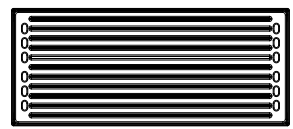
- La figure représente la séquence correcte de positionnement des brûleurs "A", des diffuseurs "B", des déflecteurs "G", des grilles "C", des plaques "D" et du cadre de briques en céramique "F".
- Les languettes des diffuseurs "B" doivent être enfilées dans les fentes "E" présentes sur la tôle interne du barbecue.



Ce n'est que dans les conditions indiquées dans la figure, avec tous les composants en question montés correctement, qu'il est permis de procéder à la cuisson. Toute autre configuration comporterait des risques pour l'utilisateur et pourrait compromettre la bonne utilisation de l'appareil.

Correct positionnement des grilles et des plaques

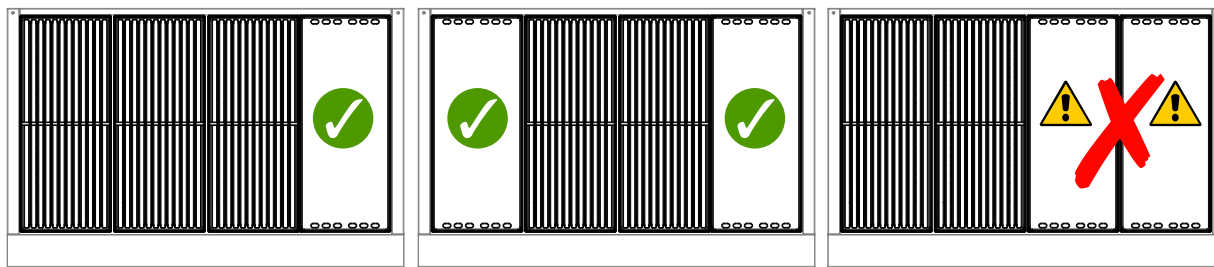
Pour assurer le meilleur résultat de cuisson, il est important de sélectionner les grilles et les plaques le plus approprié pour le type d'aliment à cuire. On trouvera ci-dessous quelques suggestions.

Gril	Plaque, côté strié	Plaque, côté plat
		
Filet, steaks Poisson Gambas	Cuisses de poulet Légumes Saucisses Fromage Fruits	Hamburgers Légumes Fromage Oeufs au plat Lard

Les grilles ouvertes peuvent être utilisées indifféremment des deux côtés. Les plaques ont une face lisse et une face rayonnée, pour satisfaire toute exigence de cuisson.



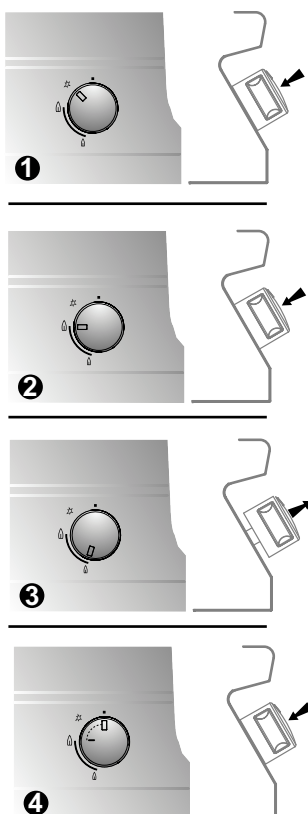
Ne pas placer côte à côte les deux plaques. Pour une utilisation correcte se référer au schéma ci-dessous.



Allumage des brûleurs

A la hauteur de chaque bouton est indiqué le brûleur associé (voir "Le panneau de commandes", page 4).

1. Appuyer sur le bouton et en tourner l'indicateur sur le symbole  : cela génère une étincelle d'allumage et l'allumage de la flamme pilote. Pour générer d'autres décharges, maintenir le bouton enfoncé en tournant de façon répétée l'indicateur au niveau du symbole .
2. Une fois le brûleur allumé, amener l'indicateur du bouton en position . Relâcher le bouton: le brûleur est au maximum de la puissance.
3. Pour effectuer le réglage de la puissance maximum à la puissance minimum, amener l'indicateur du bouton de la position  à la position .
4. Pour éteindre le brûleur, ramener l'indicateur du bouton en position  ; appuyer sur le bouton et, en le maintenant enfoncé, placer l'indicateur sur le symbole  (brûleur éteint). Relâcher le bouton.



Broche

Le barbecue est doté d'une broche. La placer sur les grilles de la façon indiquée dans la figure.

A Bouton.

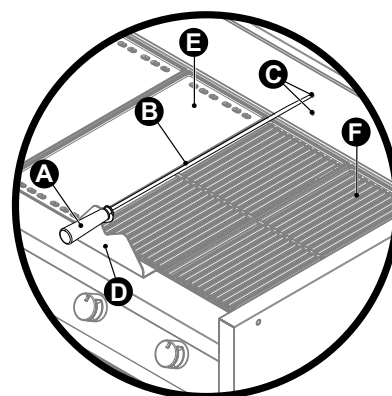
B Tige.

C Orifices de positionnement tige broche.

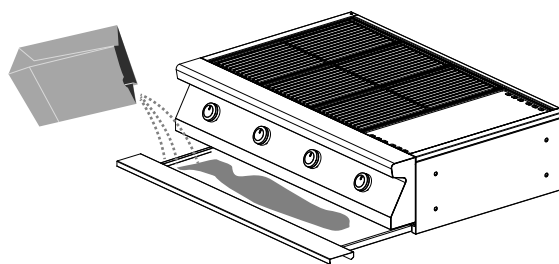
D Support avant.

E Plaques.

F Grilles.



AVANT DE COMMENCER LA CUISSON DES ALIMENTS, S'ASSURER QUE LE LECHEFRITE EST BIEN EN PLACE. IL EST CONSEILLE DE VERSER SUR LE LECHEFRITE UNE FINE COUCHE DE SABLE ORDINAIRE POUR FAVORISER LA RETENUE DES JUS DE CUISSON, DE MANIERE A EN EVITER LA COMBUSTION ET L'EGOUTTEMENT SUR LES COMPOSANTS SITUES EN DESSOUS. LE SABLE DEVRA ETRE CHANGE REGULIEREMENT POUR EVITER LE RISQUE D'INCENDIE DES JUS DE CUISSON ACCUMULES.



Si le brûleur devait ne pas s'allumer, ramener l'indicateur du bouton en position  ; appuyer sur le bouton et, en le maintenant enfoncé, ramener l'indicateur sur le symbole  (brûleur éteint). Attendre quelques secondes pour permettre au gaz présent dans l'atmosphère de se dissiper puis répéter les points de 1 à 3.



Pour vérifier l'allumage des brûleurs, regarder à travers les fentes des grilles la présence de la flamme.

Suggestions de cuisson

On trouvera ci-dessous quelques suggestions pour tirer le meilleur parti du barbecue Electrolux. Rappelons que le temps et l'intensité de cuisson peuvent varier selon les goûts personnels et le type d'aliment.



Ne jamais fermer le couvercle de cet appareil pendant la cuisson.

Viande et poisson

Pour la cuisson de viande, préchauffer les brûleurs du grill sur le réglage maximum pendant au moins 5-10 minutes, selon l'épaisseur de la viande. Pour les petites pièces (côtes, lard, côtelettes etc.), préchauffer pendant un temps court (environ 5 minutes). Pour les pièces plus grosses, préchauffer plus longtemps (environ 10 minutes).

En général, pour la cuisson de viande, les brûleurs doivent être réglés au maximum, tandis qu'ils doivent être sur une valeur moyenne/minimum pour la cuisson de poisson et de légumes. Pour obtenir de meilleurs résultats, il convient de cuire d'abord quelques instants les aliments au maximum.

Ensuite, régler les brûleurs sur moyen/minimum jusqu'à ce que les aliments soient bien cuits, sans les brûler à l'extérieur. Pendant la cuisson, en particulier de viande de porc, il est normal que des flammes se produisent du fait de la chute de gouttes de graisse sur les carreaux en céramique réfractaire. Si cela se produit, déplacer la viande dans une zone moins chaude du grill. Il n'est donc pas conseillé de remplir complètement le grill d'aliments. Pour les steaks et les filets, le grill ouvert, placé au-dessus des déflecteurs de chaleur en céramique, donne les meilleurs résultats, tandis que pour les viandes plus grasses, telles que les cuisses de poulet et les

saucisses, il est conseillé d'utiliser les grils plaques, pour éviter l'écoulement de graisse sur les brûleurs, qui provoque des flammes.

Les viandes et les poissons ne doivent être tournés qu'une seule fois, tandis que les saucisses peuvent être tournées régulièrement pour empêcher qu'elles ne s'ouvrent et obtenir une cuisson uniforme.

Légumes

Pour la cuisson de légumes, préchauffer de la façon indiquée ci-dessus.

Après avoir préchauffé, régler les brûleurs au minimum et disposer les légumes sur le grill. Garder les brûleurs au minimum pendant toute la durée de la cuisson et utilisez les plaques pour protéger les légumes fragiles.

Casseroles et poêles

La plaque à côté plat peut aussi être utilisée comme cuisinière pour préparer du riz, des pâtes et des sauces dans des casseroles.

Indications de cuisson en bref

- Le préchauffage doit toujours être effectué avec les brûleurs au maximum.
- Dans les cuissons sur la plaque, il convient d'effectuer un préchauffage de 15 minutes.
- Dans les cuissons nécessitant une grillade plus marquée, effectuer un préchauffage de 15 minutes.

TEMPERATURE	REGLAGE DES BRULEURS	UTILISATION
230 - 250 °C	Position maximum (🔥)	Chaleur élevée. Préchauffage avant de commencer les cuissons.
200 °C	Position moyenne-maximum	Chaleur moyenne-élevée. Pour les cuissons de coupes fines de viande, poisson et légumes.
160-180 °C	Position intermédiaire	Chaleur moyenne. Pour les cuissons de coupes de viande moyennes (demi-poulet, poulet à la diable etc.).
150 °C	Position moyenne-minimum	Chaleur moyenne-basse. Pour fumer, pour réchauffer les aliments ou garder au chaud ceux qui viennent d'être cuits.
110-120 °C	Position minimum (🔥)	Chaleur basse. Pour griller les légumes; pour garder au chaud les plats qui viennent d'être cuits.

Nettoyage du barbecue

Pour assurer un nettoyage optimal et respectueux des caractéristiques de construction de l'appareil, il est conseillé d'utiliser des produits non excessivement agressifs.



Pour le nettoyage des parties métalliques internes, il est conseillé d'utiliser des gants de travail appropriés.

Acier inox

Au terme de chaque utilisation, pour assurer une bonne conservation du barbecue, nous conseillons de nettoyer régulièrement les parties externes, internes et les accessoires en acier inox, après avoir laissé l'appareil refroidir.

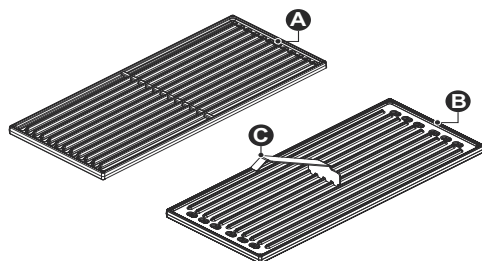
Pour nettoyer et conserver les surfaces externes inox, utiliser toujours des produits spécifiques sans abrasifs ou produits acides à base de chlore. Éviter l'utilisation d'éponges métalliques et de racloirs tranchants. Se servir éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique.

Le contact continu avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de la brillance de l'acier à proximité des zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène tout à fait naturel qui ne compromet absolument pas la fonctionnalité.

Utilisation du produit nettoyant: pulvériser de façon répétée le produit nettoyant sur les surfaces en acier du barbecue.

Nettoyer avec une éponge non abrasive ; rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux. Pour un résultat optimal, il est conseillé de laisser agir le produit nettoyant longtemps. Pour éliminer le jaunissement éventuel de l'acier, verser de la crème inox sur du papier absorbant de cuisine et frotter en suivant le sens du satinage.

Les grilles et les plaques en fonte émaillées



Le nettoyage des grilles en fonte "A" et des plaques "B" doit être effectué quand elles sont encore tièdes. Pour le nettoyage des plaques "B", il est conseillé d'utiliser le racloir "C" fourni.

Pour éliminer les résidus éventuels de nourriture, frotter avec une brosse à soies de laiton. Terminer le nettoyage en lavant les grilles et les plaques avec un produit dégraissant et rincer abondamment à l'eau tiède.

Les grilles en fonte et les plaques peuvent aussi se laver au lave-vaisselle.



Après un nettoyage approfondi et avant une nouvelle utilisation des grilles en fonte et des plaques, éliminer les résidus éventuels de produit nettoyant en allumant les brûleurs au maximum pendant quelques minutes.

Nettoyage du tek

Pour le nettoyage du tek, il est conseillé d'utiliser des produits spécifiques normalement disponibles dans le commerce. Ces produits assurent l'inaltérabilité du bois dans le temps.

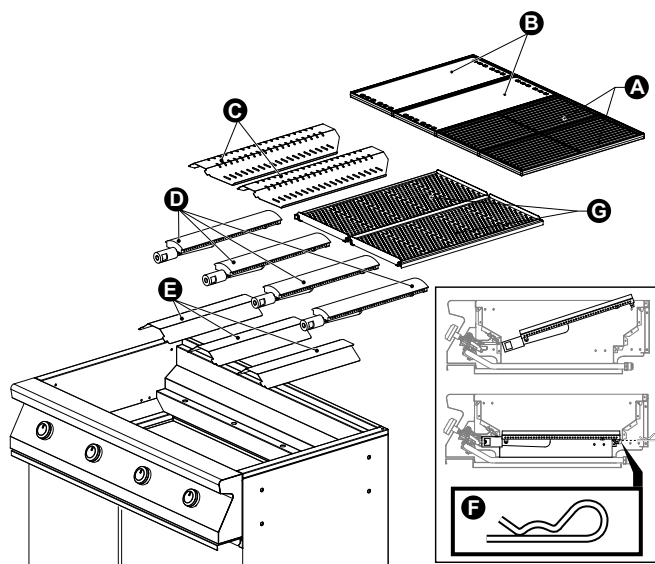
Si l'on ne dispose pas de ces produits, il est conseillé de faire en sorte d'éliminer la saleté le plus rapidement possible, au moyen d'un chiffon doux humecté d'eau.

Brûleurs

S'assurer régulièrement que les brûleurs s'allument correctement et qu'aucun orifice de sortie du gaz n'est bouché. Si un brûleur devait ne pas s'allumer complètement, il pourrait suffire de souffler de l'air comprimé pour libérer les orifices obstrués par de la poussière ou autre. Si cette opération devait ne pas être efficace, démonter les brûleurs et procéder à un nettoyage plus soigneux (par exemple en passant une épingle en fer dans les orifices obstrués et en soufflant de l'air comprimé directement dans le brûleur).

Démontage des brûleurs

- Enlever les grilles "A" et les plaques "B".
- Enlever les diffuseurs "C".
- Enlever le cadre de briques céramiques "G".
- Pour enlever les brûleurs "D", il faut sortir les goupilles "F" (une pour chaque brûleur); puis libérer le tube Venturi de son logement et enlever.
- Enlever les déflecteurs "E".
- Nettoyer le bac du barbecue avec un produit de nettoyage pour acier inox. Rincer et essuyer.
- Nettoyer de façon appropriée les différents composants et les remonter en procédant dans le sens inverse du sens décrit.



Lèchefrite

Au terme de la cuisson (après avoir laissé refroidir le barbecue):

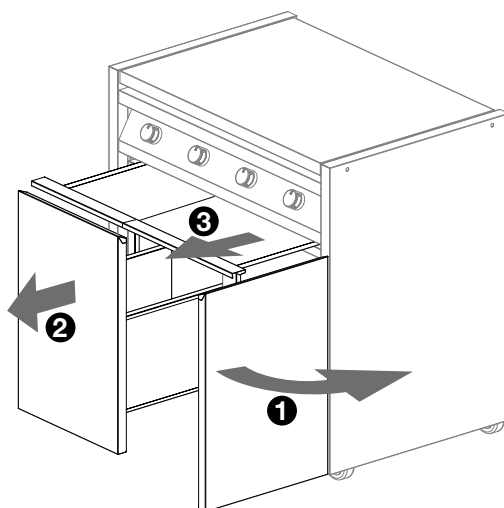
- 1-2. ouvrir la porte du logement bouteille et le tiroir amovible,
3. enlever la lèchefrite

de la façon indiquée dans la figure et en reverser les résidus huileux dans un récipient refermable pour en permettre l'élimination correcte.



Les résidus huileux provenant de la cuisson de viande et de poisson ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères, mais doivent être correctement éliminés dans des récipients prévus à cet effet ou remis aux points de collecte.

- Nettoyer la lèchefrite avec des produits non abrasifs spécifiques et la remettre en place dans son logement, en ouvrant au préalable le tiroir amovible et la porte du logement bouteille.



FR

B00090 ZS6790 04/12